



# 信州ひらがな料理普及隊

〈事務局〉 長野県農村文化協会内  
〒380-0942 長野県長野市小柴見 58-34  
電話 026-228-8033 FAX228-8021

## 和食文化を通して日本を元気に

平成30年3月11日 千曲市 戸倉創造館

和食アドバイザー検定協会が主催した「和食アドバイザー交流会」が千曲市で開かれ、箱膳体験と“和食文化を通して日本を元気にしよう！”をテーマにしたパネルディスカッションが行われました。



和食アドバイザー検定協会の澁谷会長は主催者を代表して、「世界で和食ブームの反面、日本の家庭はどうか」と身近な問題を投げかけ、「和食の良さを広め、つないでいきたい」とあいさつしました



### 箱膳体験



「かけはしの会」が用意した千曲市産の食材をつかった一汁三菜のお料理。汁の上には、春の香りの菜の花。鮭は昭和19年頃まで千曲川で採れた「信州の魚」で、京都へ運んでいたとか。

和の文化と心、いのち、もてなし、作法、いっしょに食べることの大切さなど、伝えたいことがたくさん詰まった箱膳での食事。

お膳の中には、信州の郷土食「やししょうま」を忍ばせ、由来と昔の行事などを伝えました。



### パネルディスカッションの一部

池田玲子先生は、和食を伝えてきた農家のおばちゃんたちに「よくぞ守ってくれた、ありがとう」と言ってほしい。マスコミの歯がゆさは、「味噌と納豆は、なぜ日本に根付いたのか」など、「どうして？」という根っこ部分が語られないこと。信州ひらがな料理普及隊と「食の風土記」編纂等の活動を広げていきたいと抱負を話しました。

文科創生研究所代表の山崎紫生さんは、上信線沿線で開発している地域ビジネスなどを紹介し、地域の声を聞いて、いっしょに学び、考え、人をつなぐ大切さを伝えました。

ヨーロッパ各国の家庭料理と江戸懐石などを習得し、水産庁任命「お魚かたりべ」で、Jasmin's kitchen & 魚食倶楽部代表の宮内祥子さんは、魚種も料理も豊富な日本の魚食のすばらしさを伝え、5月25日に築地市場で買い出し&料理体験&ランチする「築地クッキングツアー」への参加を呼びかけました。



【ご希望受付中】あなたの地域や学校で「箱膳体験」をしてみませんか  
お申し込みとお問い合わせは、信州ひらがな料理普及隊事務局までご連絡ください。